2.067 Nátierka z bravčového mäsa
l00 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
Hmotnosť v kg, 1, ks								
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
bravčové stehno	1,00	1,00	1,50	1,50	1,80	1,80	2,30	2,30
maslo	0,50	0,50	0,80	0,80	1,00	1,00	1,20	1,20
vajcia	5	0,25	7	0,35	9	0,45	10	0,50
uhorky sterilizované b. n.	0,20	0,18	0,30	0,27	0,35	0,32	0,40	0,36
horčica	0,05	0,05	0,10	0,10	0,10	0,10	0,20	0,20
soľ	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
pažítka	0,10	0,07	0,15	0,12	0,20	0,15	0,25	0,18
rasca	0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02	0,03	0,03
cibuľa	0,10	0,08	0,15	0,13	0,20	0,17	0,25	0,22
mlieko	0,10	0,10	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15
hmotnosť porcie v g	20		26		32		40	

Výrobný postup

Bravčové mäso umyjeme, osušíme, posypeme rascou, soľou a dáme s cibuľou upiecť. Vychladnuté mäso po upečení pomelieme. Maslo vymiešame s postrúhanými vajciami uvarenými natvrdo, postrúhanými uhorkami, pridáme pomleté mäso, zriedime mliekom, dochutíme horčicou a spolu vyšľaháme. Umytú, pokrájanú pažítku použijeme na ozdobu.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	255	61	2,11	5,7	0,0	0,5	0,1	8,1	0,3	0,035	0,0	0,0	0,7	0,0
B	398	96	3,15	9,0	0,0	0,7	0,1	12,6	0,4	0,055	0,1	0,1	1,1	0,0
C	492	118	3,81	11,1	0,0	0,9	0,2	15,0	0,5	0,069	0,1	0,1	1,4	0,0
D	603	145	4,79	13,5	0,0	1,2	0,2	18,4	0,7	0,082	0,1	0,1	1,6	0,0